

Печь конвейерная Apach AMT 40

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 25 до 30 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °C
Мощность	7.8 кВт
Ширина	1425 мм
Глубина	985 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	101 кг
Вес (с упаковкой)	160 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвейерная печь [Apach AMT 40](#) предназначена для выпекания пиццы, различных хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

Мощность:
Нижние ТЭНы: 2х 2,2 кВт
Верхние ТЭНы: 2х 1,5 кВт
Размер камеры: 400х540х100 мм
Габариты в упаковке: 1664х1234х754 мм

Опции (заказываются отдельно):

Подставка на колесах